ÑAPA Business

8 februari 2014

'Gelukkig in

Dozen champignons stapelen zich op voor grootverbruik in hotels en restaurants. Bertus Schut is er trots op.

"Natuurlijk kent iedereen die blauwe bakjes uit de supermarkt, maar bijna niemand weet dat ze gewoon van Aruba komen. Mensen weten niet hoe champignons groeien: ze denken dat ze gepoot worden en dat je er een zak over moet doen om ze wit te houden."

Tekst en foto's: **Marius Bremmer**

Bertus Schut onthult graag het geheim van de Arubaanse champignons en vertelt aan onze medewerker Marius Bremmer hoe hij van Barneveldse varkenshouder een Arubaanse champignonkweker werd.

"Ik zie een grote toekomst voor champignons", zegt Schut in de eenvoudige personeelskantine van het bedrijf te Barcadera, vlak naast de Balashi-brouwerij. "Het zijn prima vleesvervangers. Lekker in de soep, in salades, in sauzen en bij het vlees. Of door de pasta en in de chili. Ik eet ze zelf heel regelmatig hoor!"

Als Schut zijn leven over mocht doen, dan was hij al op zijn twintigste naar Aruba gekomen om champignons te kweken. Schaterend: "Ik werk het meeste bij een temperatuur van 17 graden Celsius, dus gratis airco op de werkplek. De computer regelt het productieproces voor tachtig procent. Ik hoef me alleen maar met die andere twintig procent te bemoeien." Maar zo simpel ligt het niet.

Oude aap

Schut werd in 1951 geboren in de Gelderse gemeente Barneveld, bekend om de vele leg- en slachtkippen die er gehouden worden. Er bestaat zelfs een speciaal kippenras: de Barnevelder. Hij had al met AOV gekund, maar door het vol-continuproces van de champignonkweek werkt hij alle dagen van het jaar. Hij begon ooit als varkenshouder. Daarna werd hij in het Gelderse Kootwijkerbroek dierenartsassistent in een maatschap met drie dierenartsen. "Deze aap had leren klimmen. Ik kreeg mijn diploma op basis van tien jaar praktijkervaring. Later kwam er voor dit beroep een speciale cursus para-veterinair."

Plukken, plukken, plukken en dat een paar dagen achter elkaar.

Moerstaal

Schut genoot van het werken met boeren. "Als er ziektes uitbraken waren boeren nog zieker dan het vee, de schade kon immers in de tonnen lopen. We waren vraagbaak voor de boeren." Volgens Schut zijn dieren net als mensen. "We hadden een eigen apotheek. Als de boer zijn vee niet vertrouwde gaf ik eerst aspirines mee. Dan gingen de dieren vaak vanzelf weer eten. Je moet er niet meteen maar zo veel mogelijk medicijnen in raggen!"

Nog steeds geraakt: "Toen ambtenaren zich te veel met ons werk gingen bemoeien begon het gedonder. Er kwam steeds meer administratie en eindeloze certificering. Mensen maakten plaats voor mappen. Het werd hartaanvalletje hier, hartaanvalletje daar. Ik zag zaken ombuitelen. Eerst een asbestverbod, dan een hinderwet. Er kwamen milieuverordeningen en dierenactivisten. Ik kreeg er schoon genoeg van!"

"En ik had naast het werk in de dierenartspraktijk ook nog mijn eigen varkenshouderij. Ik werkte van 5 uur 's morgens tot 10 uur 's avonds."

Nieuw leven

Bedrukt: "Ik was al eens wat doorgedraaid. In de winterperiode was ik nooit op mijn best. Ik ben een zomermens. Mijn vrouw boekte toen twee weken vakantie, een week Aruba en een week Curaçao."

Thuis werd toen gepraat over emigreren naar Australië, Canada of de Verenigde Staten. "Maar hier op deze eilanden kon ik gewoon met mijn Nederlandse bek terecht. Ik wilde geen afscheid nemen van mijn moerstaal, Nederlandse humor is de beste humor." Schut was bang om elders weer in het kille ondernemersklimaat terecht te komen. "Ik wilde geen eigen zaak meer." Schut en zijn vrouw verkochten het varkensbedrijf en zijn aandeel in de maatschap met de dierenartsen. "Ik, ik wilde weg, niets achterlaten. Niet achterom kijken. Een nieuw leven beginnen!" Na de vakantie viel het kwartje: Aruba was geweldig.

Bouwen

"Ik heb toen te Pos Chiquito een huis gekocht. We verbouwden het huis, we bouwden er een appartement naast, we kochten het naastgelegen kunukuhuis en knapten ook dat op. Het werd

> "Theo importeerde champignons en dacht over een eigen kwekerij op Aruba. In een dolle bui grapte ik dat ik die wel wilde ontwikkelen."

de champignons'

bouwen, bouwen, bouwen. Ik kan alles met mijn handen: hout, stroom, stucwerk, water, steen. Maar op een gegeven moment was alles klaar." Schut wilde niet alleen maar wat in de tuin werken of thuis achter de geraniums zitten. "Dan krijg je alleen maar spanningen en ga je steeds vroeger op de dag en steeds meer drinken. Ik dacht bij m'n eigen: niet doen Bert!"
Schut kreeg toen contact met de chef van restaurant 'The Flying Fishbone' en ging daar parttime aan de slag. Hij had er schik in om in de keuken te staan, maar kreeg een hekel aan het avondwerk. Na anderhalf jaar stapte hij over naar restaurant 'Turtles Nest' bij Playa Linda Beach Resort. "Daar kon ik ontbijt en dagdienst doen."

Uitvogelen

In die tijd leerde hij Theo Wouters van 'Deli Caribbean' kennen, een importbedrijf van dagverse producten voor de horeca en supermarkten. "We raakten steeds vaker aan de praat, het klikte. Theo importeerde champignons en dacht over een eigen kwekerij op Aruba. In een dolle bui grapte ik dat ik die wel wilde ontwikkelen."
Wouters liet vervolgens een complete champignonkwekerij uit Nederland overkomen. Schut: "De vorige eigenaar zou mij het vak leren, een proces dat heel nauw steekt." Na een paar maanden stond de Barnevelder er alleen voor, zonder collega's. Op z'n Barnevelds: "Ik moest het toen helemaal zelf uitvogelen." Het werden slapeloze nachten: "De installatie was verouderd, het besturingsprogramma werkte nog onder ms dos. Het probleem ging pas over toen er een nieuw besturingssysteem kwam."
Het werk gebeurt in drie ruime cellen. Het groeiproces duurt drie weken, dus elke week zijn er verse champignons. De compost waarin de champignons groeien komt per container aan in pakken van 25 kilo. Het is een mengsel van stro, gips, kippenmest en kalk. Het mycelium, de schimmel waar de champignons uit groeien, zit daar ook al in. Een machine trekt trekmatten met compost in de kweekbedden. Er zijn in totaal tien kweekbedden per cel. Daarna wordt de compost opgeschud en losgewoeld, gerold en vlak gemaakt tot waterpas. Daar bovenop komt een deklaag van vijf centimeter kiemvrije, ontsmette, dode aarde. Zo kan het vocht beter gereguleerd worden en in die deklaag kunnen de schimmeldraadjes zich ontwikkelen tot champignons.

Voelen

Door de temperatuur langzaam op te voeren ontwaakt de schimmel. Dan komt het vakmanschap om de hoek. Het moet niet te snel en niet te langzaam. "Soms steek ik mijn hand in de aarde om te voelen. Ik speel dan met de temperatuur of juist met ventilatie. Komen de knoppen boven de aarde uit, dan kan ik ook weer ingrijpen met CO_2 of met plastic bedekking. Zo voorkom ik dat de champignons te klein blijven of te dicht op elkaar gaan groeien."
De derde week is de week van de oogst! Dan vermeerdert elke paddenstoel in grootte per vierentwintig uur. "Dan komt het aan op uitdunnen, uitdunnen, uitdunnen. Je moet er tegen vechten. Hoe meer ruimte, hoe meer groei. Bij teveel groei gaat het broeien. Dus: plukken, plukken, plukken en dat een paar dagen achter elkaar." Daarna bouwt Schut de temperatuur weer af, laat hij het regenen 'en simuleer ik dat het herfst wordt'.

Geen vakantie

Van dezelfde compost kan Schut drie keer een oogst halen, soms vier. Verder is het oppassen voor ziekten, er zijn tientallen soorten ziekten. "Omdat ik op Aruba de enige kweker ben is er gelukkig geen gevaar voor infectie door andere kwekers. Ik gebruik geen chemicaliën. Als ik zie dat er iets mis gaat, ga ik meteen het deksel op de put drukken, isoleren!" Omdat het proces altijd doorgaat, kan Schut niet op vakantie. "Een vervanger kan niet aanvoelen hoe het proces precies verloopt. Ik moet ook op zondag werken. Van de drie weken ben ik er twee druk en is het er één rustig. In die rustige week kan ik weleens twee dagen weg."
Ook het personeel moet flexibel zijn, soms werken ze vijf uur op een dag, soms twaalf, dat hangt van de oogst af. "Ik moet toegeven, het is wel kwetsbaar omdat het allemaal om mij draait, ik ben per slot van rekening al 62 jaar!"

Ik produceer, Theo distribueert. We leveren aan supermarkten, hotels en restaurants. De bakjes van 250 gram liggen in de winkel voor 4,95 florin. Voor de horeca leveren we in kartonnen dozen van 3 kilo in de maten middel en groot. Daarnaast exporteren we een kwart van onze productie naar Curaçao. We zitten echt aan onze taks, nog meer produceren lukt niet! En toch ervaar ik mijn werk als rustgevend en relaxed, gek hé?"

Champignons worden voor ze verpakt worden van onder afgesneden.